

 Difficulté : moyen  Temps de préparation : 15 minutes  Temps de cuisson : 30 minutes



## SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY ET RIZ DE CAMARGUE

L'agneau au curry est un plat exotique et parfumé. Ce mets emblématique, inspiré de la cuisine indienne, est préparé en faisant mijoter des morceaux d'agneau dans une sauce onctueuse et épicée.

- L'agneau est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS

 **selle d'agneau, morceau de gigot**  
200 g

 **riz de camargue**  
150 g

 **oignon**  
1

 **Curry**  
2 cs

 **lait de coco**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 **huile d'olive**  
2 cs

 **sel et poivre**  
selon votre goût

### L'ÉQUIPEMENT

poêle et casserole ,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Cuire le riz de Camargue 12 minutes dans de l'eau bouillante salée.

#### ÉTAPE 2

Émincez l'oignon et faites le revenir dans une poêle dans l'huile d'olive.

#### ÉTAPE 3

Ajoutez la viande d'agneau en dés et dorez, puis saupoudrez de curry et versez le lait de coco.

#### ÉTAPE 4

Laissez mijoter à feu doux 30 minutes.

#### ÉTAPE 5

Prêt à servir.